

福岡県・久留米市

おかえりなさい!

特別編

九州の逸品
KYUSYU NO IPPIN

FILE No.67

九州の残したい味を
ご紹介致します。

ひろせ食堂 ラーメン&焼きめし



復活オープンした老舗店

2025年4月24日(木)、福岡県久留米市で「ひろせ食堂」が復活オープンしました。昭和32年に創業した「ひろせ食堂」は、久留米三大食堂系ラーメンの一つとして地元の人に長年愛されてきました。立ち退きが決まり2代目店主 廣瀬孝氏^{ひろせ たかし}が閉業を考えていた中、その味を守るために立ち上がったのが、「ラーメン龍の家」^{らーめん 龍の家}を運営する株式会社アベックスコーポレーションの代表取締役 梶原龍太氏^{かじわら りゅうた}です。「この味をなくしてはならない」という梶原社長の熱い想いと継承に至った経緯、今後の展開についてお話を伺いました。



ひろせ食堂

■住所／福岡県久留米市荒木町白口10-2-1

国道209号線(津福バイパス沿い)

■営業時間／11:00~18:00(水曜定休)

■駐車場／敷地内5台、店舗裏9台

※味の継承が最優先のため、納得のいく仕上がりでない場合は閉店時間を早めたり、臨時休業とさせていただく場合があります※「ラーメン龍の家」Instagramでも「ひろせ食堂」について紹介しています

龍の家
Instagram



ラーメン、並焼きめし
各850円
セットは1,650円





創業当時の「ひろせ食堂」。店先で母親に抱えられているのが廣瀬氏。
ちなみにお母さんは食堂の看板娘として83歳まで焼きめしを作っていた

「ひろせ食堂」の思い出

私にとって「ひろせ食堂」は、思い出がたくさん詰まった大切な場所です。小学生の頃、家族そろって食事に行くのが楽しみでした。当時はメニューが豊富で、ちゃんぽんや焼きそば、野菜炒めなど、それぞれの好みに合わせて注文できました。

実は、私は豚骨ラーメンが苦手でしたが、母にすすめられて、半ば仕方なく一口食べてみると「お、美味しい！」と驚きました。苦手だったラーメンが大好きになったのも「ひろせ食堂」のおかげです。

小学生でボリウム満点の焼きめしとラーメンを完食した時には、先代の大將から「ひとりで食べたのか！すごいな！」と褒められ、子どもながらに嬉しく、誇らしい気持ちになったのを覚えています。

中学・高校では野球部に所属しており、部活終わりにはみんなでよく

「ひろせ食堂」に立ち寄っていました。また休みの日にも友人らと頻繁に訪れていたため、今でも廣瀬さんから「梶原君はいろんな女の子連れてきよった」とからかわれることがあります(笑)。なぜ「ひろせ食堂」なのか？それは、幼い頃から家族で通っていて、まるで生活の一部のように馴染んでいたお店だったからです。そんな馴染みの場所に友人を連れて行き、「美味しい！」と笑顔を見せてくれたあの瞬間は、今でも忘れられません。「ここに連れてきてよかった」と心から感じましたし、自分にとって特別な場所を、友人も気に入ってくれたことが嬉しくて。なにより、美味しい食事を囲む時間は、人の心に深く刻まれるものだと思います。



Profile：梶原龍太(かじわら・りゅうた)／福岡県久留米市出身。1972年2月6日生まれの53歳。九州産業大学卒。大手ディスカウントストアに勤務後、1998年株式会社アベックスに入社。同年にラーメン事業のアベックスフーズを立ち上げ、1999年5月に「ラーメン龍の家」を創業。2013年9月からアベックスグループの代表を務める。趣味はドライブ。

「この味をなくしてはならない」 強い思いで暖簾継承を決意

「ひろせ食堂」は数年前からメニューが「ラーメンのみ」または「焼きめしのみ」となり、不安定な営業が続いていました。実は、初代夫婦が他界されて以降、人手不足や2代目ご自身の体調不良、さらに店舗立ち退きの話もでていて、とても苦労されていたのです。ネットやSNSでは店舗の存続を危ぶむ声まであがっていました。そんな中、閉業の意向が事実であると知った私は、矢も盾もたまらず「ひろせ食堂のラーメンと焼きめしを継承させてください！」と直談判に行っただけです。とにかく



旧店舗で廣瀬氏(左)から看板を受け取る梶原社長

「この味をなくしたくない。いや、なくしてはならない」という強い使命感が私を突き動かししました。すると、その場で「よかよか、やらんね！レシピ全部教えるばい！明日から来てよかよ！」と。

それで当社でラーメン事業を長年支えてきたマネージャーの田頭^{たがし}が翌日お店に伺うと、本当に快く迎え入れてくださり、営業する中で廣瀬さんから直々に教えていただけることになりました。これまでが家族経営ゆえに、詳細なマニュアルはなく、

長年の経験や感覚がひろせの味をつくり出していました。まずは田頭がその味を出せるようになるために、毎日厨房に立ち、廣瀬さんに教えていただきながら、身につけていきました。

もちろん田頭が作る焼きめしは、すぐにお客さまにお出しできるわけではなく、練習のために本社の社員総出で毎日のように食べに行きました。

一方ラーメンは、すでに提供されていたため、自社工場に釜を移して、材料を揃え、廣瀬さんに味を細かく見ていただきながら、ひたすらスープを作る日々が続きました。

お金には代えられない名店継承

事業譲渡について廣瀬さんに不利益が生じてはいけないと思い、金銭的なお話もしましたが、「そんな、いらん!!金じゃなか!!レシピは梶原君のところに教えん!!」と頑として受け入れてくださらなくて。「でしたら、アドバイザー的な存在でいていただけないですか?」と新たに役職を設けようとしても、それも同じでした。「わからないことがあつたらいくらでも教えるけん!小っちゃい頃から店に食べに来てくれた梶原君が親父、お袋のお店を引き継いでくれて、俺は嬉しいんよ。こっちがありがたい!」と逆に感謝の言葉までいただきました。



2025年1月。旧店舗に全店長が集結し、暖簾継承を正式発表。感嘆の声と拍手が沸き起こった

さらに、「店にあるもの全部持つて行つてよかよ!」と、旧店舗の大きな鏡やメニュー札、テーブルや椅子、食器、照明など備品を譲り受けました。新店舗では、旧店舗の備品をできる限り活用し、メニューだけでなく、店の雰囲気も継承するように心掛けています。廣瀬さんの温かな想いに心から感謝し、「この暖簾を絶対に守りぬく」という覚悟を決めました。



1.厨房に立つ梶原社長。「ひろせと言えばラーメン焼きめしセット。これをなくしたくなかった」と語る／2.「ひろせ食堂」復活の立役者の一人である田頭マネージャー／3.ボリューム満点の焼きめしはスタッフが交代で作る

いよいよオープン！ 久留米っ子が待ちわびた味

ようやく迎えたオープン日は、心待ちにしてくださっていた方々で、開店数時間前から行列ができていました。厨房から様子をうかがっていると、一口スープを飲んで目を閉じ、何度もうなずくような仕草をされるお客さまが多く、「ひろせ食堂」の味を思い出してくださっているようで本当に嬉しかったです。

久留米ラーメンの豚骨スープはいわゆる「呼び戻し（継ぎ足し）」といわれる手法です。これはメインの釜のスープが減つてくると別の釜で煮立てた新しいスープを一方に継ぎ足す方法です。しかし、「ひろせ食堂」の製法は独特で、2つの釜を使ってスープが行ったり来たりします。「ラーメン龍の家」で26年豚骨スープに向き合ってきた私ですが、70年近く前に先代が考え出した職人技には驚かされます。その技を受け継ぎながら、ラーメン職人としての腕が試される場合は、緊張感とともに、新たな発見の連続でもあり、わくわくしています。

またほとんどのお客さまが焼きめしを注文されるため、その仕上がりを見計らってラーメンを作ります。お待たせしてしまうこともあります。焼めしが完成するまでの「間」があることで、本釜を最高の状態に整えることができます。確かなのは、釜の中に良い循環が生まれると、スープが一段と美味しくなるということ。まるでお客さまが、スープを育ててくださっているようなものです。

「ラーメン龍の家」開業までの ヒストリーと今後の事業展開

1999年5月に「ラーメン龍の家」を開業しましたが、大学生の頃はラーメン屋になろうとは思っていませんでした。それどころか、父が経営する会社があるからと、就職活動を全くせず、父から「就職先は見つかったか？」という言葉で慌てて就職先を探しました。決まった就職先は、同期が170名ほどいる大手デイスカウントストアでした。配属先は地方の小さな店舗でしたが、新型テレビの販売コンテストで700名中トップに立つことが評価され、1年半後には大型新規店舗へ異動となりました。

その後、いずれは地元に戻りたいと考えていたので、退職して久留米に戻ってきました。当時父の会社の主力はレンタルビデオ業でしたが、大手との



新店舗の「ひろせ食堂」店内。食べきれない焼きめしを持ち帰れるように中央のテーブルにアルミホイルが置かれているのも、旧店舗と同じ



新店舗オープン前の最終チェックを終え、安堵の笑顔を見せる二人

価格競争が激しく、「これから生き残れる業種は何だろうか？」と考え続けました。その結果、「人は一生食べ続ける。飲食業は人が生きていく上で必要な業種だ」という考えに至りました。

飲食業を始めるにあたり、様々な飲食店のオーナーと話した中で、「一風堂」の河原成美社長のラーメンに懸ける熱い想いに感銘を受け、河原社長のもとで修業させていただきました。その後、「ラーメン龍の家」を開業し、現在は国内に10店舗、アメリカに3店舗を出店しています。

今後の事業展開としては、「ラーメン龍の家」は席数の少ない都市型店舗を増やしていく計画です。また、2019年には熊本市にラーメンの新ブランド店「ねじれ麺 豪傑」をオープンしました。今後はFC展開も視野にいていきます。

「ひろせ食堂」については、受け継いだ味をしっかり守っていくことが最優先だと思っています。大切な技術やレシピを託していただいたことへの深い感謝と、ご恩返しのできるよう、これからも末永く愛されるお店で在り続けられるよう、大切に営業してまいります。



▲旧店舗の張り紙をもじった看板

株式会社 アベックスコーポレーション

- 本社所在地：福岡県久留米市小頭町136-1
- 創業：1984年10月
- 資本金：5,000万円
- 代表取締役：梶原 龍太
- 事業内容：ラーメン店・コメダ珈琲店(FC)・カラオケ店・美容室の経営、製麺事業、ラーメン通販事業、不動産事業など
- 取引銀行：福岡銀行 久留米営業部
熊本銀行 久留米支店



会社
ホームページ



龍の家
ホームページ

